

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 51 Bydgoszcz / Bromberg, 19. Dezember 1937

Die Maul- und Klauenseuche und ihre Bekämpfung.

Da in den westlichen Ländern Europas, ganz besonders aber in Frankreich und Belgien, teilweise auch in Deutschland, jetzt die Maul- und Klauenseuche in einer besonders virulenten Form aufgetreten ist, der namentlich in England schon viele Tausende von Tieren zum Opfer gefallen sind, bringen wir hier eine Besprechung dieser Krankheit.

Die Bekämpfung der Seuche, die in der Hauptsache gekennzeichnet ist durch die Bildung von Blasen im Maul und an den Klauen, steht in engstem Zusammenhang mit dem Krankheitsstoff, den wir mit unseren heutigen Vergrößerungsmitteln noch nicht sichtbar zu machen vermögen und der auch durch die feinsten Bakterienfilter hindurchgeht. Aus diesem Grunde rechnen wir ihn zu den filtrierbaren, ultravisiblen Virusarten. Der Krankheitsstoff findet sich während der Entwicklung der Krankheit im Blut, nach dem Auftreten von Blasen dagegen nur in den Blasen und in den mit dem Blaseninhalt verunreinigen Absonderungen und Ausscheidungen, wie z. B. Speichel, Milch, Kot und Harn.

Die Übertragung der Seuche erfolgt entweder unmittelbar von Tier zu Tier mit dem Speichel und der Milch kranker Tiere oder aber mittelbar durch Zwischenträger der verschiedensten Art, wie z. B. Häute, Hörner, Klauen, Wolle und sonstige tierische Rohstoffe, Dünger, Jauche, Personen, Pferde, Hunde, Katzen, Geflügel, Futter, Streu, Stall- und Schlachtgeräte, Futtersäcke, Bespannungsgeschirre, Fahrzeuge, Transporteinrichtungen für Tiere, Milchtransportgefäße, Brunnentröge, Straßen, Wege, Ladestellen usw. Aus dieser Vielfältigkeit der Übertragungsmöglichkeiten ist einerseits die Gefahr zu ermessen, die für die einzelnen Viehbestände besteht und andererseits die Schwierigkeit einer wirksamen Bekämpfung der Seuche. Der Ansteckungsstoff ist zwar nicht sehr widerstandsfähig gegenüber schädigenden Einflüssen. Er scheint sich jedoch unter gewissen, nicht näher bekannten Umständen auch außerhalb des Tierkörpers wochen- und selbst monatelang erhalten zu können. Nach erfolgter Einschleppung pflegt die Mehrzahl der Tiere des betreffenden Bestandes (empfänglich sind Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine) zu erkranken, und von diesen breitet sich die Seuche in raschem Zuge entlang den Viehverkehrsbahnen aus, wobei ihre Verschleppung durch gemeinsamen Weidegang, Dienstboten- und Melkerwechsel, Viehhändler und Kastrierer in wirksamer Weise gefördert wird.

Die wichtigste der Verhütung dieser Verschleppung und der Unterdrückung der Seuche dienende Maßnahme ist die Anzeigepflicht. Erkrankt ein Tier unter den jedem Bauern und Landwirt bekannten Erscheinungen der Maul- und Klauenseuche oder unter Erscheinungen, die den Ausbruch der Seuche befürchten lassen, so ist unverzüglich der Polizeibehörde Anzeige zu erstatten. Kranke und verdächtige Tiere sind von Orten, an denen die Gefahr der Ansteckung besteht, fernzuhalten. Außerdem sollen aus verseuchten oder verdächtigen Gehöften vor polizeilichem Einschreiten weder Klauentiere weggebracht noch Milch ohne vorherige Abkochung oder sonstige ausreichende Erhitzung weggegeben werden. Diese Erhitzung der Milch ist nicht durch das Viehseuchengesetz zum Schutz anderer Tierbestände vorgeschrieben, sondern auch durch das Milchgesetz zum Schutz des Menschen, der auch an Maul- und Klauenseuche erkranken kann, die gekennzeichnet ist durch Blasenbildung an den Lippen, der Zunge und der Mundschleimhaut und auch an Fingern und Zehen durch Umgang mit infiziertem Material.

Eine der wichtigsten Maßnahmen zur Bekämpfung dieser Seuche ist die sofortige Anmeldepflicht.

Eine weitere wirksame Unterstützung findet die Bekämpfung durch Impfung der kranken und gefährdeten Tiere mit dem Hochimmunserum gegen Maul- und Klauenseuche. Dieses Serum wird von Rindern gewonnen, die mit steigenden Mengen von Maul- und Klauenseuche-Virus geimpft werden. Vor der Abgabe des Serums wird es an Meerschweinchen auf seine Wertigkeit geprüft und auf Keimarmut und Unschädlichkeit. Am rationellsten findet das Serum Verwendung bei der Simultanimpfung, d. h. der Serumimpfung mit gleichzeitiger künstlicher Infektion. Dieser Impfung werden nur die gesunden Tiere in verseuchten Beständen unterworfen. Sie hat den Zweck, die Tiere gleichzeitig, schnell und leicht durchseuchen zu lassen. Zur Trennung der gesunden Tiere von den schon erkrankten ist die Temperaturaufnahme notwendig, da die erhöhte Temperatur in vielen Fällen das einzig sichere Krankheitssymptom ist. Das zur künstlichen Infektion benötigte Material (Blaseninhalt und Blasendecken) wird einigen frisch erkrankten Tieren entnommen und nach vorheriger Skarifikation der Schleimhaut am zahnlosen Rand des Oberkiefers mit der Hand in die wunden Impfstriche eingerieben.

Bei Schweinen, Schafen und Ziegen wird in der Regel von der Simultanimpfung abzusehen sein, besonders wenn eine räumliche Trennung zwischen den einzelnen Ställen besteht. Nur bei bereits weitgehender Verseuchung der übrigen Viehbestände wird die Simultanimpfung Anwendung finden, während man sich im allgemeinen sonst mit der Schutzimpfung begnügen wird. Diese Schutzimpfung mit Serum allein eignet sich für gefährdete, noch gesunde Tiere oder Bestände und findet besonders als sogenannte Ringimpfung Anwendung, wobei kleinere oder größere Ringe von schutzgeimpften Gehöften um das Seuchengehöft herum gebildet werden. Bei den bereits fieberhaft oder offensichtlich erkrankten Tieren wird die Heilimpfung durchgeführt, die aber in der Regel

einen sicheren Erfolg nur bringt, wenn das Tier sich erst im fieberhaften Stadium befindet, ohne daß schwere Krankheitserscheinungen zu beobachten sind. Ungünstig fällt im allgemeinen die Heilimpfung bei bereits fieberhaft oder klinisch erkrankten Kälbern aus, da die natürliche Widerstandskraft bei diesen jugendlichen Organismen zu gering ist.

Neben der Impfung der Tiere empfiehlt sich die regelmäßige Durchführung wirksamer Desinfektionsmaßnahmen. Besonders bewährt hat sich als Desinfektionsmittel bei der Maul- und Klauenseuche die Natronlauge in Form des Fertigfabrikats Duramin, ein alkalisches Pulver, das erst beim Lösen in Wasser Ätznatron abspaltet. Die 4prozentige Lösung des Duramins enthält 1 Prozent Ätznatron, d. h. die zur Desinfektion erforderliche wirksame Menge Natronlauge. Vor der Natronlauge in Stangen hat das Duramin den Vorzug der guten Löslichkeit, der besseren Haltbarkeit und der Möglichkeit der Kontrolle stattgehabter Desinfektion.

*

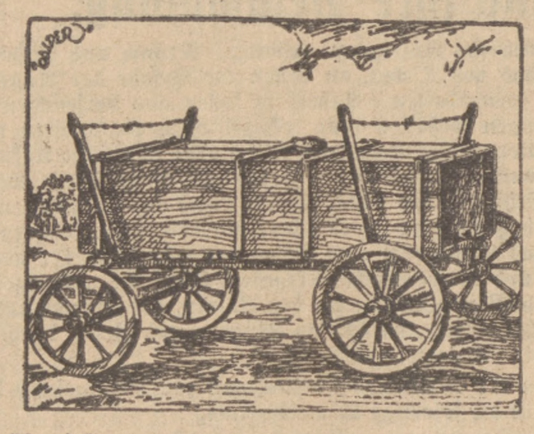
Maul- und Klauenseuche auch in Südafrika.

Die seit einiger Zeit umlaufenden Gerüchte, wonach auch in Südafrika die Maul- und Klauenseuche ausgebrochen ist, sind nunmehr durch eine Erklärung des Landwirtschaftsministeriums in Pretoria bestätigt worden. Der Herd der Infektion scheint in der Nähe des an der Grenze gelegenen Städtchens Kommati-Poort zu liegen. Die Seuche tritt in relativ milder Form auf, hat aber bereits große Landstriche im Nordosten von Transvaal erfaßt. Eine sofort eingesetzte südafrikanische Untersuchungskommission hat mit den Behörden von portugiesisch-Ostafrika Fühlung aufgenommen. Die Untersuchungen sind auch bis auf 60 Kilometer jenseits der Grenze von Portugiesisch-Ostafrika ausgedehnt worden.

Landwirtschaftliches.

Hölzernes Jauchefaß.

Von einer Siedlerfamilie hat es die erste Generation sicher am schwersten. Denn trotz allen Unterstützungen von Behörden und Nachbarn fehlt anfangs zu viel, um den Betrieb gleich richtig durchzuführen. Da muß manchmal etwas gemacht werden, was im Zeichen unserer hochentwickelten Technik deutlich den Stempel des Behelfsmäßigen an der Stirn trägt, z. B. das Jauchefaß aus Holz.



Früher sah man es häufig rund, aber der praktische Siedler wird es sich einfacher kastenförmig herstellen. Die mit Nute versehenen Bretter werden durch starke eiserne Bänder und Schrauben zusammengefügt. Die Ecken wird man noch durch Holzleisten dichter machen und den ganzen Innenraum teeren. Je mehr Pech man in den Teer gibt, um so fester wird die Masse. Außen erhält dieses Jauchefaß einen Karbolineum-Anstrich.

Vor dem jedesmaligen Gebrauch fährt man erst einmal mit Wasser, denn das ist nicht so wertvoll wie Jauche. So ein Holzfaß lohnt natürlich kühle Aufbewahrung durch längere Haltbarkeit. —sch.

Bekämpfung des Kartoffelschorfes.

Eine Krankheit der Kartoffelknolle, die jedem Laien sofort auffällt, ist der Schorf. Ist nur die Schale befallen, spricht man von Flachschorf. Gegen die Wucherungen aber tiefer ins Fleisch, dann sagt man Tiefschorf. Beide machen die Knolle unansehnlich und mindern Speisewert und Haltbarkeit.

Durch alkalische Bodenstimmung wird die Vermehrung des erregenden Strahlenpilzes gefördert. Interessant ist, daß eine Kalkdüngung kurz vor oder nach dem Auspflanzen der Knollen den Schorfanfall hemmt. Wird der Kalk dagegen schon zur Vorfrucht gegeben, dann begünstigt er die Ausbreitung der Strahlenpilze.

Durch Anwendung sauerer Kunstdünger, z. B. des typischen Kartoffeldüngers: schwefelsaures Ammoniak, läßt sich der Schorf allgemein hemmen. Ebenso durch Gründüngung, die auch den Pflanzgutwert der Kartoffel erhöht.

*

Das einfachste ist, man verwendet schorfharte Sorten, z. B. Aal, Ackersegen, Jubel, Erdgold, Opalgelbe, Edelragis, Robinia, Altgold und Lichtblick. Alle anderen Sorten gelten als schorfanfällig. Wenn auch von schorfigem Pflanzgut gesunde, glatte Ware entstehen kann, so wird man doch vom Auspflanzen stark schorffleckiger Knollen absehen, weil der Befall ja auch vom Boden ausgehen kann.

In Holland und Amerika beizt man die Kartoffelknollen gegen den Schorf mit Sublimat oder Formalin, entseucht auch die Pflanzlöcher mit ersterem Mittel. Auch bei uns würden derartige Versuche keinen Luxus bedeuten.

Dipl.-Landw. Li.

Bekämpft die Feldmäuse!

In den Wintermonaten ist die Schädlingsbekämpfung vielfacher leichter durchzuführen als während der Wachstumszeit. Das ist z. B. der Fall bei der Bekämpfung der Feldmäuse, weil sich jetzt die Eingänge zu den Bauen und die „Straßen" gut abheben und nicht von den Pflanzen verdeckt werden. Die Feldmäuse sind in den letzten Monaten wieder zahlreicher aufgetreten und haben infolge des warmen Herbstes vielfach größeren Schaden angerichtet. Ein Ausräuchern der Feldmausbaue durch Abbrennen von Räucherpatronen mit besonderen Apparaten ist das zweckmäßigste Verfahren, die Wintersaaten vor dem Vernichten durch diese gefräßigen Nager zu schützen.

Obst- und Gartenbau.

Bodenbedeckung im Gartenbau.

Das berühmte „Mulchen" der Amerikaner ist nichts weiter als ein Bedecken des Bodens mit humosen, halbverrotteten Stoffen. Also: Stallmist, feuchter Torf, Gras oder Kartoffelkraut, auch vertrocknete Quecken eignen sich vorzüglich hierzu. Dadurch werden Wind und Sonnenstrahlen weitgehend abgehalten und übermäßige Wasserabgaben vermieden. Der so behandelte Acker bleibt gleichmäßig in Wärme und Feuchtigkeit, so daß die bedeckenden Stoffe stets Verbindung mit den Kulturwurzeln behalten.

In solchen Böden fühlen sich die Pflanzen so wohl, daß sie in Menge und Güte vorzügliche Ernten ergeben.

*

Am besten pflügt man das Land erst grobschollig im Herbst und streut dann Stallmist so dick darauf, daß noch im Frühjahr ein zusammenhängendes Polster zu sehen ist. Niedrige Unkräuter wie Vogelmiere, Franzosenkraut, Ehrenpreis usw. kommen dann nicht auf, so daß überhaupt nicht gehackt zu werden braucht. Der Boden ist ja immer locker und feucht. —

Nicht bloß alle Obstarten sind dankbar für solche Behandlung, sondern auch die Erdbeer- und Kohlbeete. Wenn man bedenkt, daß erst jede zweite Kohlpflanze einen wirklichen Kopf ergibt, dann sollte man schon im Herbst Mist unterpflügen, mit Mist abdecken und noch eine mineralische Volldüngung geben, dazu möglichst lehmigen und rajolten Boden aussuchen. Wer sein Kohlfeld so vorbereitet, wird selten eine Enttäuschung erleben. Dipl.-Landw. K. L.

Winterschnitt des Weinstocks.

Die beste Zeit zum Schneiden des Weinstocks ist im Spätherbst gekommen, wenn die Bätter abgefallen sind. Man kann ihn aber noch während des Winters bis ins zeitigste Frühjahr schneiden. Führt man aber den Schnitt zu spät aus, dann verliert der Weinstock aus den Schnittwunden viel Saft, er „blutet", wie man sagt und wird hierdurch natürlich sehr geschwächt. Beim Winterschnitt unterscheiden wir nun zwei verschiedene Schnittmethoden. Erstens den Kordonschnitt, bei welchem die Seitentriebe sämtlich auf 3—4 Knospen zurückgeschnitten werden und nur der obere Leittrieb länger gelassen

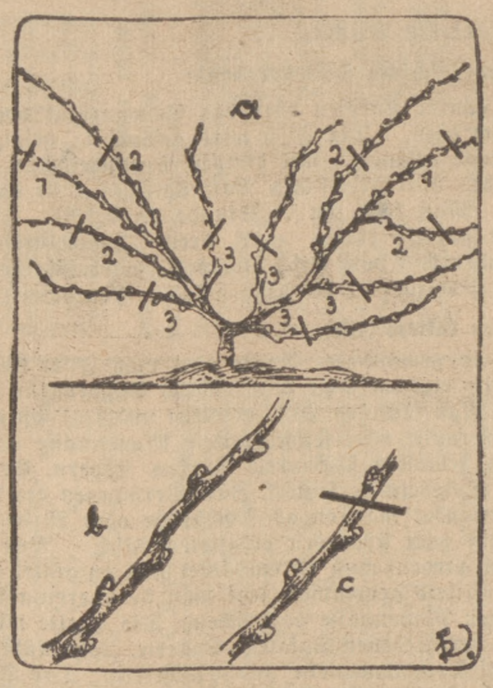


Bild a: Die Kecht'sche Schnittmethode: 1. Reben; 2. Schenkel; 3. Zapfen.

Bild b: Am Triebe des Weinstocks befinden sich unten die Holzknospen und darüber die Fruchtknospen.

Bild c: Man schneidet nicht direkt über der Knospe, sondern läßt einen kleinen Stumpf stehen.

wird, und zweitens die besonders zu empfehlende Kecht'sche Schnittmethode, nach welcher auf Rebe, Schenkel und Zapfen geschnitten wird. An der Rebe verbleiben 10—15 Augen, und am Schenkel 6—8 Augen und am Zapfen 3—5 Augen. Als Reben schneidet man stets die obersten Triebe an jeder Astserie eines Weinstocks, als Schenkel die darunter befindlichen Triebe und als Zapfen die untersten Triebe der Astserie. Diese Reihenfolge wird genau eingehalten. Hierdurch kann man nicht nur das Wachstum, sondern auch die Fruchtbarkeit des Weinstocks regeln, da die untersten Augen jeden Triebes in der Regel Blattknospen und die darüber befindlichen Augen Fruchtknospen sind. Auch läßt man im Gegensatz zum Obstbaumschnitt beim Schnitt des Weinstocks über den Augen kurze Stümpfe stehen. Gartenmeister K. E.

Kann der Obstbaum jährlich tragen?

Man hört noch häufig die Ansicht vertreten, daß ein Obstbaum nur ein um das andere Jahr reichlich tragen kann. Obgleich die Erfahrung diese Meinung nicht selten zu bestätigen scheint, so ist sie doch falsch. Die Schuld an dem Aussetzen der Fruchtbarkeit in jedem zweiten Jahr trägt nicht der Baum oder die betreffende Sorte, sondern der Obstgärtner selbst. Jeder gesunde Baum, falls er nur die seiner Eigenart entsprechende Behandlung erfährt und die nötige Nahrung zur rechten Zeit vorfindet, blüht alljährlich und trägt auch Früchte in normaler Zahl, sofern nicht die Blüte unter äußerem Einfluß gelitten hat. Hier kommen Frost, Hagel und tierische Schädlinge in Betracht. In den meisten Fällen aber ist Nahrungsmangel schuld an der periodisch wiederkehrenden Unfruchtbarkeit. Schlecht entwickelte Früchte lassen auf Mangel an Kali, Kalk und Phosphorsäure schließen. Vielfach sind auch die Bäume zu tief gepflanzt. Im nassen Frühjahr werden die Wurzeln vom Wasser umspült, sinkt dann später der Wasserstand, tritt eine Saftstockung ein, die das Abfallen der Früchte verursacht. In solchen Fällen muß dann für Entwässerung gesorgt werden. Ist der Boden reichlich mit Stickstoff gedüngt, wie solches an Dungstätten der Fall ist, und fehlt es an obengenannten Nährstoffen, so machen die Bäume wohl kräftige Holztriebe, bilden aber nur wenige Blütenknospen, und die angesetzten Früchte fallen vorzeitig ab. Auch dort, wo eine dichte Grasnarbe die Baumscheibe bedeckt, die außerdem durch Weidetiere noch festgetreten wird, findet man das Abfallen der Früchte. Es fehlt hier an der notwendigen Bodenlockerung, die der Luft den Eintritt in den Boden gestattet, die Wasserverhältnisse günstiger gestaltet und zur Aufschließung der Pflanzennährstoffe beiträgt. Wer auf obige Übelstände achtet und auf ihre Abstellung bedacht ist, wird über Unfruchtbarkeit seiner Bäume nicht zu klagen haben. Sch.

Geflügelzucht.

Unser Hausgeflügel vor Weihnachten.

Am Jahresschluß zieht man die Bilanz. Was hast du gewollt — was hast du erreicht? Die Aufzucht ist zur Zufriedenheit gelungen. Nun erhofft man zu Weihnachten eine ansehnliche Zahl von Eiern. Da kommt dann vielfach die erste große Enttäuschung. Frühbrutküken und ältere Tiere, die im September und Oktober die Mauser gut überstanden haben, müßten doch jetzt mit dem Legen beginnen. Leider aber wartet man vergeblich!

Dann sind eben in irgend einer Weise Fehler begangen worden. Denken wir einmal darüber nach: Haben deine Tiere auch in den Herbstmonaten ausreichend animalische Stoffe erhalten? Im Sommer fanden sie diese im freien Auslauf. Im Herbst aber ist es anders. Da muß der Züchter an die Verabreichung animalischer Stoffe denken, sonst ist es ganz selbstverständlich, daß die ersten Eier auf sich warten lassen.

Die Eierablage ist dadurch bedingt, daß dem Körper ein Überschuß an animalischen Stoffen zugeführt wird, also mehr, als der Körper zu seiner bloßen Erhaltung braucht. Sodann ist zu bedenken, daß das Winterfutter mehr wärmeerzeugende Stoffe enthalten muß als im Sommer. Endlich bedingen die kurzen Tage, daß die Tiere im Winter weniger Futter aufnehmen als im Sommer, woraus wieder folgt, daß das Winterfutter gehaltreicher sein muß als das im Sommer. Als Ersatz für die im Sommer von den Tieren selbst gefundenen Würmer und Kerbtiere reiche man also zerstoßene frische Knochen, Garnelen, Fischmehl, zerkleinerte See- oder Süßwasserfische, Fleischmehl und Muschelkalk. Eine entsprechende Menge davon wird unter das Weichfutter gemischt. Das Hartfutter gehört in die Einstreu des Scharraumes. Hier finden die Tiere tagsüber Arbeit und durch die Arbeit die nötige Wärme. Das Trinkwasser muß stets angewärmt sein, niemals eisig kalt. Der Schlafraum sei warm und zugfrei. Am Tage ist der Nachtraum tüchtig zu lüften. Soweit als möglich, lasse man die Tiere täglich ins Freie. Verbietet ungünstige Witterung den Auslauf, so ist der Scharraum ihr Aufenthalt. An sonnigen windgeschützten Ecken richte man Sitzplätze her, denn unsere Hühner sitzen gern in der Sonne. Im Scharraum wird auch das Grünfutter bzw. Ersatz eines solchen gereicht: Runkeln, Kohlrabi, Kohlköpfe, Möhren und dgl., doch darf alles dieses niemals gefroren sein.

Dem Wassergeflügel sind besondere Aufenthaltsräume zuzuweisen. Obgleich Gänse und Enten gegen Kälte ziemlich unempfindlich sind, bedürfen sie doch nachts zur Warmhaltung einer dicken Einstreu, die öfters zu erneuern ist. Wenn irgend möglich, halte man auf dem Teich für die Enten eine Ecke eisfrei, da diese auch wintersüber gern aufs Wasser gehen. Da Gänse und Enten schon Ende des Monats, sicher aber im Januar zur Paarung schreiten, sorge man zeitig für Zusammenstellung der Zuchtstämme.

Der Taubenschlag ist gegen Wind, Schnee und Regen zu schützen. An klaren, hellen Mittagen lasse man die Tauben ins Freie. Der Schlag ist gut zu lüften und öfters zu reinigen. Vielfach schreiten bei milder Witterung die Tauben schon zur Paarung. Dem ist durch knappe Fütterung und Trennung der Geschlechter entgegenzuarbeiten, da im rauhen Januar und Februar solche Frühbruten doch nur selten gedeihen. Sch.

Weihnachtspakete — mit Liebe gepackt!

Man möchte vielen zum Weihnachtsfest eine Freude machen. Wem man nicht unter dem Weihnachtsbaum allerlei kleine Geschenke aufbauen kann, dem kann man ein Paket schicken — und Tausende solcher weihnachtlichen Pakete und Päckchen gehen in diesen Wochen bis zum Fest auf Reisen. Pakete packen, vor allem Weihnachtspakete packen ist eine Kunst und ist ein ganz besonderes Kapitel der Geschenk-Wissenschaft. Wie wäre es sonst möglich, daß man mit dem bescheidensten kleinen Päckchen soviel Freude bereiten kann, während manches inhaltlich wertvolle Paket den Beschenkten vielleicht ziemlich kalt läßt?

Das ist nämlich die Hauptsache: nicht was wir schenken, sondern wie wir es schenken ist wichtig! Einem Weihnachtspaket, und sei es noch so klein, muß man sofort seinen weihnachtlichen Charakter ansehen und darüber hinaus muß man die sorgende Liebe spüren, mit der die kleinen Gaben ausgewählt und eingepackt wurden. Ein solches Angebinde wird auch immer Freude bereiten und eine unsichtbare Brücke schlagen zwischen dem Geber und dem Beschenkten.

Schon das Äußere eines Weihnachtspaketes muß hübsch und ansprechend sein. Man sollte zu diesem Zweck niemals Packpapier verwenden, das schon eine oder mehrere Reisen hinter sich hat; dieses läßt sich wohl auch ein anderes Mal verwenden. Dann kommt es vor, daß Weihnachtsgeschenke in einem Schuhkarton verpackt sind. Der Absender sagte sich wohl, daß es mehr auf den Inhalt als auf die äußere Schönheit des Pakets ankomme. Und der Schuhkarton hatte eben gerade die richtige Größe. Ein solches Paket aber ist lieblos — man wird es schon mit gemischten Gefühlen auspacken! Wenn es wirklich der Schuhkarton sein muß — so läßt sich dieser leicht mit weihnachtlichem Papier außen und innen bekleben — eine geringe Mühe und das Geschenk hat sofort ein anderes Gesicht. Man sollte gerade mit diesen kleinen Äußerlichkeiten nicht sparen. Das dünne buntbedruckte Papier zum Einwickeln der einzelnen Gaben, ein wenig Gold- oder Silberband — das alles kostet nur ein paar Pfennige. Daneben gibt es diese reizenden kleinen Papierbeutel die mit einer dünnen Goldschnur zusammengezogen werden und in die man Pfefferkuchen oder allerlei Süßigkeiten füllen kann. Man sollte niemals glauben, daß diese äußerliche weihnachtliche Aufmachung etwa nur bei Kindern notwendig sei, daß sich der erwachsene Mensch darüber hinwegsetze! Im tiefsten Grunde seines Herzens bleibt eben doch jeder Mensch ein wenig Kind, und darum freut er sich und sehnt sich geradezu nach diesem bunten fröhlichen Aussehen der Weihnachtsgaben!

Viele Pakete und Päckchen werden auch technisch nicht einwandfrei gepackt und so kommt es, daß dann der Inhalt am Weihnachtstage ein wenig beschädigt ans Tageslicht steigt. Auch das läßt sich vermeiden. Jedes Paket, sei es klein oder groß, muß ganz fest gepackt werden. Irgendwelche Lücken zwischen den einzelnen Päckchen kann man entweder mit losen Pfefferkuchen, mit Tannenzweigen oder mit zusammengeknülltem Papier ausstopfen. Kuchen sind meistens sehr empfindlich und sollten nach Möglichkeit noch einmal in einen besonderen Karton, oder aber in Wellpappe gepackt werden, damit sie nicht zerbrochen ankommen. Dann heißt es darauf achten ob sich auch alle die verschiedenen Dinge in unserem Weihnachtspaket miteinander vertragen. Ein Seifenkarton zum Beispiel kann verhängnisvoll werden, wenn er dicht neben einer Wurst oder neben Schokolade verstaut wird!

Selbstverständlich müssen zuoberst in dem Paket oder Päckchen ein paar frische Tannenzweige liegen, über die man wieder noch ein wenig Lametta streuen kann. Und dann kommt natürlich der Weihnachtsbrief, der ganz besonders von Weihnachtsfreude und liebem Gedenken sprechen muß.

Das ist der äußere Rahmen unseres Pakets, das also mit Liebe gepackt wird. Und der Inhalt — die Gaben selbst? Auch dabei heißt es ein wenig nachdenken. Vorsicht ist zum Beispiel geraten, wenn man Dinge schenken will, die möglicherweise nicht passen können: Handschuhe, Strümpfe, Schuhe oder andere Kleidungsstücke. Es ist dann für den Beschenkten unangenehm und für beide Teile zeitraubend, wenn diese Sachen erst wieder zum Umtausch zugesandt werden. Wer klug ist, informiert sich vorher rechtzeitig nach den notwendigen Größen.

Die äußere Aufmachung des Weihnachtspaketes ist ganz besonders wichtig, wenn man einem Menschen, der in Not ist, damit eine Freude machen will. Niemals darf ein Weihnachtspaket den Anstrich einer Unterstützung haben, und gerade wenn damit eine wirtschaftliche Hilfe verbunden sein soll, wenn zum Beispiel hauptsächlich Lebensmittel geschickt werden — gerade dann geht es nicht ohne sehr viel Weihnachtspapier und Silberband. Und nach Möglichkeit sollte man immer noch irgend eine kleine Gabe beilegen, die keinen rein praktischen Wert hat: ein Buch, ein hübsches Taschentuch, ein paar Zigaretten. Dann werden wir immer mit unserem Weihnachtspaket Freude bereiten.

Silvesterliche Küche.

Gespickter Fisch am Silvesterabend:

Ein ganzer Karpfen oder das Schwanzstück vom Hecht eignen sich dazu. Der Fisch wird gesäubert, gesalzen und mit Zitrone gesäuert, mit dünnen Speckscheibchen gespickt und in der unzerbrechlichen Porzellanschüssel in das Rohr gegeben. Man läßt ihn ½ Stunde durchziehen, übergießt ihn mit saurem Rahm und streut Semmelbrösel auf. Links und rechts vom Fisch werden Zwiebelscheiben mitgebraten. Dazu gibt es frisch gekochte Pellkartoffeln.

Platte von kaltem Fisch:

Fisch in gewünschter Größe oder auch Filet werden so ziemlich im eigenen Saft mit reichlich Suppengrün gar gedünstet. Man läßt den Fisch erkalten und legt ihn auf eine Platte. Gekaufte oder selbstbereitete Mayonnaise wird noch mit klein gehackten süßsauren Gurken, Kapern, Senf, geriebenen Zwiebeln verfeinert. Zum Verdünnen der Mayonnaise verwendet man etwas Fischbrühe oder Milch. Diese Tunke gibt man über den erkalteten Fisch. War es ein Stück im ganzen, muß es enthäutet und entgrätet werden. Hat man Filets genommen, legt man sie übereinander und gibt immer Mayonnaise dazwischen. Die Platte wird verziert mit verschiedenen Salaten: Sellerie, Rote Rüben, Kartoffelsalat, Tomatenachteln und Eivierteln. Das Fischstück wird mit gekerbten Roten Rüben und Kapern etwas verziert.

Illustrierte Abendplatte:

Je nach der Anzahl der Personen gibt man Butterbrote auf eine große Platte und zwar in der Runde. Auf jedes Brot kommt eine süßsaure Gurke und dann ein kunstvoller Aufbau von: einer Scheibe Schinken, einer Wurstscheibe, einer Sardine, einem Streifen Emmenthaler Käse und Eierscheiben. Wurst und Schinken werden zu Tüten gedreht, der Käsestreifen geteilt und die Streifen wie gekreuzte Schwerter darüber gelegt, die Sardine liegt schräg auf der Gurke auf. Irgend welche Kräuter können jedes Brot zieren.

Kaiserpunsch (ohne Orangen):

Zwei Flaschen Weißwein werden eine Stunde vor der Zubereitung des Punsches mit der fein geschälten Schale einer halben Zitrone und einem fingerlangen Stück Vanille zugedeckt in einer Porzellanschüssel aufgestellt. Will man den Punsch fertig machen, so läßt man 1 Liter Wasser oder Wein mit 1—2 Pfund Zucker aufkochen, gießt den Weißwein aus der Schüssel hinzu und gibt, wenn alles verdeckt zu kochen beginnt, noch ½ Liter Rum dazu.

Teepunsch:

1 Liter schwarzer Tee, 1 Liter Weißwein, ½ Pfund Zucker und der Saft von einer großen Zitrone werden zusammen gekocht; ist das Getränk etwas abgekühlt, dann gibt man noch ⅓ Liter Arrak hinzu.

Erdbeerpunsch:

2 Flaschen Weißwein und 1 Flasche Rotwein werden mit ½ Pfund Zucker und einer Stange Vanille gut zugedeckt und gekocht; etwas abgekühlt, gibt man nun ½ Liter Erdbeersaft (Reformhäuser) oder auch Himbeersaft, sowie ¼ Liter Arrak oder Rum darunter.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.